Istruzioni per l'uso

KitchenAid

Istruzioni importanti per la sicurezza **4**
Installazione **8**
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente **9**
Dichiarazione di conformità CE **9**
Guida ricerca guasti **9**
Servizio assistenza **10**
Pulizia **10**
Manutenzione **11**
Istruzioni per l'uso del forno **12**
Tabella descrizione funzioni **20**
Tabella di cottura **22**
Ricette testate **24**
Consigli d'utilizzo e suggerimenti **25**

Istruzioni importanti per la sicurezza

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere e osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per sé stessi e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza sono preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ PERICOLO — **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

⚠ AVVERTENZA — **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio.
Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.
- L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente

lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nello spazio predisposto, alla presa di corrente.

- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Evitare di tirare il cavo di alimentazione.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Se la superficie della piastra a induzione è incrinata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo modelli con funzione di cottura a induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi da usi impropri o da errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza

dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

- Durante e dopo l'uso, non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori, facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scaldare o cucinare alimenti in barattoli o contenitori ermetici.
- La pressione che si sviluppa all'interno di tali contenitori può causarne l'esplosione, con conseguenti danni all'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiali plastici.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura degli alimenti ricchi di grasso e olio.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se la cottura degli alimenti prevede l'aggiunta di bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Esiste perciò il rischio che i vapori generati possano infiammarsi entrando in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi. Gli eventuali residui di alimenti devono essere rimossi dalla cavità del forno prima di avviare il ciclo di pulizia (solo modelli con funzione di pirolisi).
- Durante e dopo il ciclo di pirolisi, tenere gli animali lontani dall'apparecchio (solo modelli con funzione di pirolisi).
- Utilizzare solo la termosonda consigliata per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causare la rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Non coprire con carta di alluminio gli alimenti nel recipiente di cottura (solo modelli con recipiente di cottura in dotazione).

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamare il forno seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di procedere alla rottamazione, tagliare il cavo di alimentazione per impedire che venga collegato alla rete elettrica.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Installazione

Dopo aver disimballato il forno verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente.
In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di
rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

Predisposizione del mobile per incasso

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

Connessione alla rete elettrica
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dal forno e dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa in modo da eliminare odori e fumi derivanti da materiale isolante e grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare acqua all'interno del forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio ♺.
- Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento CE n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

Guida ricerca guasti

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata una " *F* " seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera " *F* ".

Servizio assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica** autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Pulizia

⚠ AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno in microfibra umido.

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con un panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (es. alimenti ad alto contenuto di zucchero).
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti ricchi di acqua (es. pizza, verdure, ecc.) è possibile la formazione di condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori:

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una idonea spazzola o con una spugna.

Manutenzione

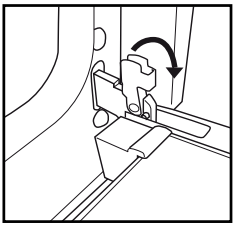
⚠ AVVERTENZA

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

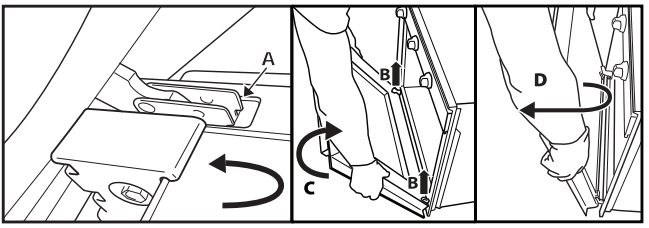
1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (fig. **1**).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (**A**), sollevarla (**B**) e ruotarla (**C**) fino allo sganciamento della stessa (**D**) (fig. **2**).



(fig. **1**)

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

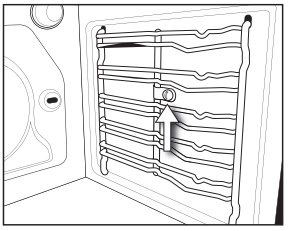


(fig. **2**)

RIMOZIONE GRIGLIE LATERALI

Le griglie laterali per il supporto degli accessori sono dotate di due viti di fissaggio (fig. **3**) che ne aumentano la stabilità.

1. Rimuovere le viti e le relative piastrine a destra e a sinistra mediante l'utilizzo di una moneta o di un utensile (fig. **4**).
2. Rimuovere le griglie sollevandole (1) e ruotandole (2) come mostrato in fig. **5**.

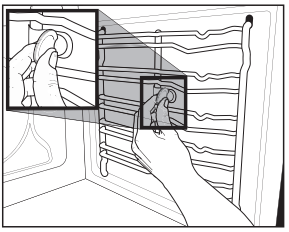


(fig. **3**)

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

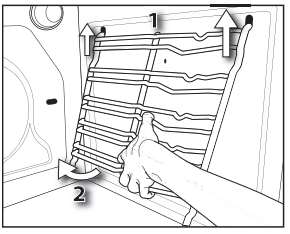
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada, sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.



(fig. **4**)

NOTA:

- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- La lampada usata nell'apparecchio è progettata appositamente per apparecchi elettrici e non è indicata per l'illuminazione della stanza (Regolamento della Commissione (CE) N. 244/2009).
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.



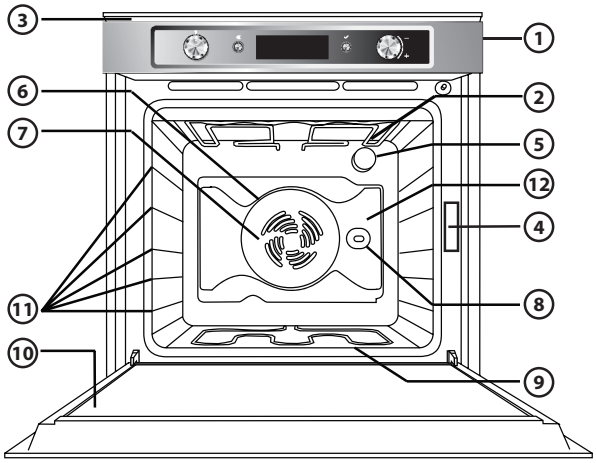
(fig. **5**)

IMPORTANTE:

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coprilampada.**

Istruzioni per l'uso del forno

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Girarrosto (se in dotazione)
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Porta
11. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
12. Paratia

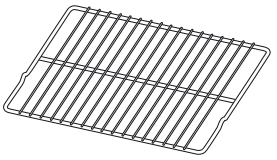
NOTA:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- Aprendo la porta durante la cottura, gli elementi riscaldanti si disattivano.

Istruzioni per l'uso del forno

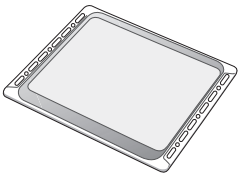
ACCESSORI IN DOTAZIONE

A. GRIGLIA: da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.



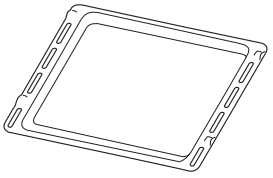
(Fig. **A**)

B. PIASTRA DOLCI: da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.



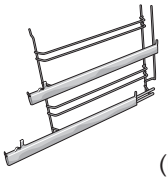
(Fig. **B**)

C. LECCARDA: da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.



(Fig. **C**)

D. RIPIANI SCORREVOLI (se in dotazione): per facilitare lo spostamento di ripiani, piastre e leccarda.



(Fig. **D**)

Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

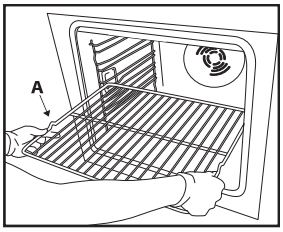
ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

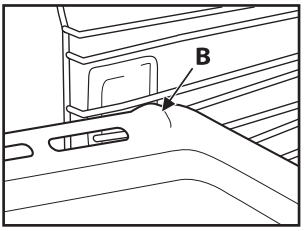
Istruzioni per l'uso del forno

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (fig. **1**).
2. Gli altri accessori, come la leccarda e la piastra dolci, vanno inseriti con la parte sollevata sulla sezione piatta "B" rivolta verso l'alto (fig. **2**).

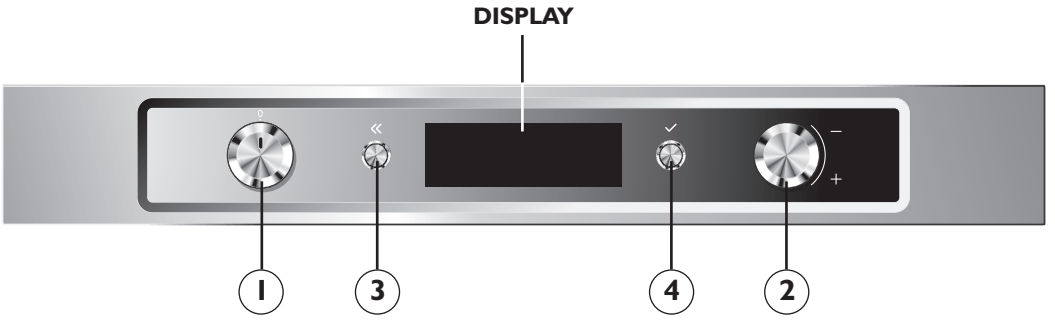


(fig. **1**)



(fig. **2**)

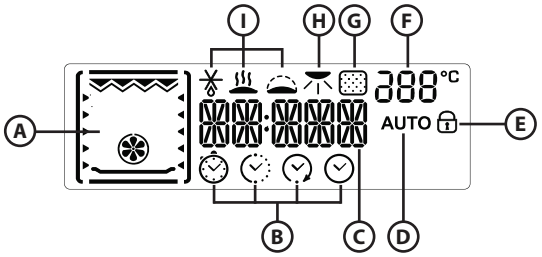
DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI



1. **MANOPOLA FUNZIONI**: accensione/spegnimento e selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA NAVIGAZIONE**: navigazione nel menù, regolazione valori preimpostati
3. **TASTO ⟪: ** per tornare alla schermata precedente
4. **TASTO ✓: ** per selezionare e confermare le impostazioni

Istruzioni per l'uso del forno

DESCRIZIONE DISPLAY

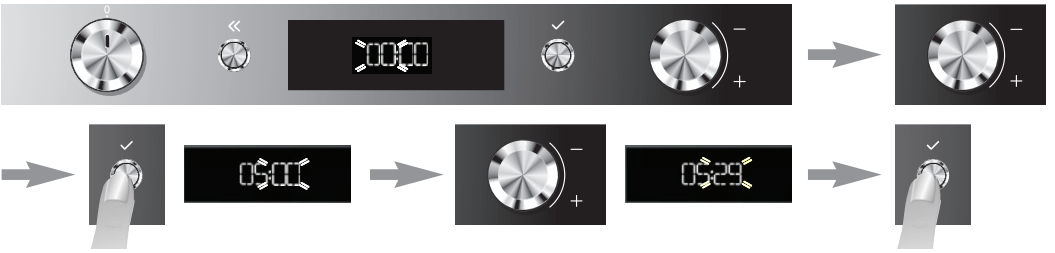


A. Visualizzazione degli elementi riscaldanti attivi per le diverse funzioni
B. Simboli riguardanti la gestione del tempo: timer, durata di cottura, ora di fine cottura, ora corrente
C. Informazioni relative alle funzioni prescelte
D. Funzione PANE/PIZZA automatica selezionata
E. Indicazione porta forno chiusa durante il ciclo di pulizia automatica (pirolisi)
F. Temperatura interna forno
G. Funzione pirolisi (non disponibile su questo modello)
H. Doratura
I. Funzioni speciali: SCONGELAMENTO, MANTENERE IN CALDO, YOGURT, COTTURA LENTA CARNE, COTTURA LENTA PESCE, VENTILATO ECO

ATTIVAZIONE DEL FORNO - IMPOSTAZIONE LINGUA

Alla prima accensione del forno, nel display è impostata la lingua INGLESE
Ruotare la manopola "Navigazione" finché sul display non compare la lingua desiderata, quindi premere il tasto ⊘ per confermare.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA



Dopo aver impostato la lingua, è necessario impostare l'ora corrente. Sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare l'ora corretta.
2. Premere il tasto ⊘ per confermare; sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare i minuti corretti.
4. Premere il tasto ⊘ per confermare.

Per modificare l'ora corrente, per esempio a seguito di un'interruzione dell'alimentazione elettrica, vedere il paragrafo successivo (IMPOSTAZIONI).

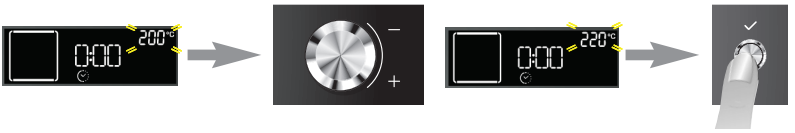
SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA

1. Ruotare la manopola "Funzioni" su quella prescelta: le impostazioni di cottura appaiono sul display.
2. Se i parametri proposti corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto ⊘. Per modificarli procedere come indicato di seguito.

Istruzioni per l'uso del forno

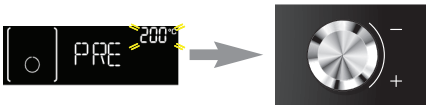
IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL

Per modificare la temperatura o la potenza del grill procedere come segue:



1. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare il valore desiderato.
2. Premere il tasto ⊘ per confermare.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO



1. Selezionare la funzione preriscaldamento rapido ruotando la manopola “Funzioni” in corrispondenza del simbolo .
2. Confermare con il tasto ⊘: le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata premere il tasto ⊘. Per modificarla procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Sul display appare la scritta PRE. Al raggiungimento della temperatura impostata, questa verrà sostituita dal relativo valore (es. 200°C) e si attiva un segnale acustico. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione "Statico" ⊜.
   A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola “Funzioni” e selezionare quella desiderata.

IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al tempo massimo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale, il forno si spegne automaticamente.

1. Dopo aver confermato la temperatura, il simbolo ⏲ lampeggia.
2. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
3. Confermare il tempo di cottura premendo il tasto ⊘.

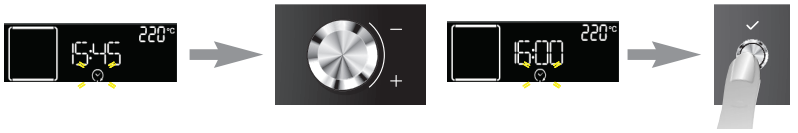
IMPOSTAZIONE DELL’ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

IMPORTANTE: il settaggio avvio ritardato non è disponibile per le seguenti funzioni: PRERISCALDAMENTO RAPIDO, PANE/PIZZA.

N.B.: con questo settaggio, la temperatura selezionata viene raggiunta in modo più graduale, per cui i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quelli riportati nella tabella di cottura.

È possibile impostare l’ora di fine cottura desiderata, ritardando l’avvio del forno fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti, a partire dall’ora corrente. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.
Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l’ora di fine cottura (ad esempio 15:45) ed il simbolo ⏲ lampeggia.

Istruzioni per l'uso del forno



Per ritardare la fine cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare l'ora in cui si desidera terminare la cottura (ad esempio 16:00).
2. Confermare il valore prescelto premendo il tasto ⊘: i due punti dell'ora di fine cottura lampeggiano, ad indicare che l'impostazione è stata effettuata correttamente.
3. Il forno ritarda automaticamente l'avvio del forno in modo da finire la cottura all'orario impostato.

È comunque possibile modificare in qualsiasi momento i valori impostati (temperatura, impostazioni grill, tempo di cottura) premendo il tasto ⊘ per andare indietro, ruotando la manopola "Navigazione" per modificare i valori e il tasto ⊘ per confermare.

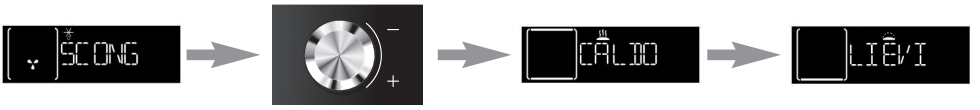
CONTAMINUTI

Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta.
Il tempo massimo che è possibile impostare è di 23 ore e 59 minuti.

1. Con la manopola "Funzioni" sullo zero, ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il tempo desiderato.
2. Premere il tasto ⊘ per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "END" accompagnato da un segnale acustico. Per interromperlo, premere il tasto ⊘ (sul display appare l'ora corrente).

SELEZIONE FUNZIONI SPECIALI

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenu contenente diverse funzioni speciali.
Per esplorare, selezionare ed avviare una di queste funzioni, procedere come segue:

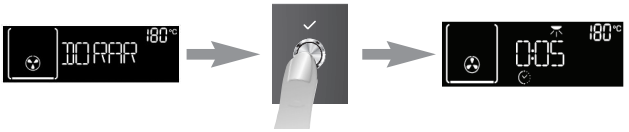


1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo : il display visualizza "SCONGELAMENTO" e il relativo simbolo associato a questa funzione.
2. Ruotare la manopola "Navigazione" per scorrere l'elenco delle funzioni: SCONGELAMENTO, MANTENERE IN CALDO, YOGURT, COTTURA LENTA CARNE, COTTURA LENTA PESCE, VENTILATO ECO.
3. Premere il tasto ⊘ per confermare.

Istruzioni per l'uso del forno

DORATURA

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura della vostra pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso abbiate impostato una durata di cottura.

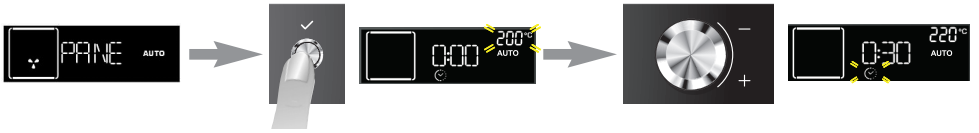


Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza: "✓ PER DORARE". Premendo il tasto ✓, il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita solo due volte.

SELEZIONE FUNZIONE PANE/PIZZA

Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenu contenente due funzioni automatiche di cottura per "pane" e "pizza".

Pane



1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo : il display visualizza "PANE" con a fianco la scritta AUTO.
2. Premere ✓ per selezionare la funzione.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la temperatura desiderata (tra 180°C e 220°C) e confermare con il tasto ✓.
4. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la durata di cottura desiderata e premere ✓ per avviare la cottura.

Pizza

1. Ruotare la manopola "Funzioni" sul simbolo : il display visualizza "PANE". Per selezionare la funzione "PIZZA", procedere come segue:
2. Ruotare la manopola "Navigazione": "PIZZA" appare sul display.
3. Premere ✓ per selezionare la funzione.
4. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la temperatura desiderata (tra 220°C e 250°C) e confermare con il tasto ✓.
5. Ruotare la manopola "Navigazione" per impostare la durata di cottura desiderata e premere ✓ per avviare la cottura.

Istruzioni per l'uso del forno

IMPOSTAZIONI
Posizionando l'indice della manopola "Funzioni" in corrispondenza del simbolo si accede ad un sottomenu contenente cinque impostazioni del display che è possibile modificare.

Lingua

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "LINGUA".
2. Premere ⊘: per accedere all'impostazione.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" finché sul display non compare la lingua desiderata, quindi premere il tasto ⊘ per confermare.

Orologio
Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare ORA. Per modificare l'ora, riferirsi al paragrafo precedente (IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE)

Eco
Quando è selezionata (ON) la modalità ECO, il display riduce la luminosità e, dopo 3 minuti da quando il forno è in stand-by, mostra l'orologio.
Per visualizzare le informazioni sul display basta premere uno dei tasti o ruotare una delle manopole.

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "ECO".
2. Premere ⊘ per accedere alla impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare l'impostazione desiderata e confermare con il tasto⊘.
4. Durante la cottura, se è attivata la modalità Eco, la lampadina all'interno del forno si spegne dopo 1 minuto di cottura, per riattivarsi ad ogni interazione dell'utente.

Segnale acustico
Per attivare o disattivare il segnale acustico procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "SUONO".
2. Premere il tasto ⊘ per accedere alla impostazioni (ON/OFF).
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare l'impostazione desiderata e confermare con il tasto⊘.

Luminosità
Per modificare la luminosità dello schermo procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a visualizzare "LUMINOSITA".
2. Premere il tasto ⊘: il numero 1 appare sul display.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" per aumentare o diminuire la luminosità e confermare con il tasto⊘.

BLOCCO TASTI (KEY-LOCK)
Questa funzione consente di bloccare l'utilizzo dei tasti e delle manopole sul pannello di controllo.

Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti ⊘ e ⊘ per almeno 3 secondi. Se attivata, la funzionalità dei tasti risulta bloccata e sul display viene visualizzata una chiave. Questa funzione è attivabile anche durante la cottura. Per disattivarla, ripetere la procedura sopraindicata. Con il blocca tasti inserito, é possibile spegnere il forno ruotando la manopola sullo 0 (zero). In questo caso, però, occorrerà reimpostare la funzione precedentemente selezionata.

Tabella descrizione funzioni

MANOPOLA FUNZIONI		
0	**SPEGNIMENTO**	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	LAMPADA	Per accendere/spegnere la lampada all'interno del forno.
FUNZIONI SPECIALI	**SCONGELAMENTO**	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	MANTENERE IN CALDO	Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, fritture, sformati). Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°.
	YOGURT	Per preparare yogurt in casa. Utilizzare piccoli vasetti in porcellana o tazze da forno con pellicola d'alluminio. Coprire con pellicola d'alluminio durante la cottura. Posizionare la leccarda con i contenitori sul primo livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	LIEVITAZIONE	Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno. Per non compromettere la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
	COTTURA LENTA CARNE	90°C. Questa funzione offre una cottura lenta che assicura che l'alimento rimanga tenero e succulento. Per gli arrosti, si suggerisce di farli dorare prima in padella per creare una rosolatura esterna al fine di trattenere meglio i succhi. I tempi di cottura vanno dalle 4 ore per arrosti da 1 kg alle 6-7 ore per arrosti da 3 kg. Per un risultato ottimale, si consiglia di aprire il meno possibile la porta del forno durante la cottura e di utilizzare un termometro da forno per verificare la temperatura interna della carne.
	COTTURA LENTA PESCE	Per la cottura lente del pesce a 85°C. Questa funzione offre una cottura lenta che assicura che l'alimento rimanga tenero e succulento. Grazie a temperature non elevate, il cibo non brunisce e il risultato è simile ad una cottura a vapore. I tempi di cottura vanno dalle 2 ore per pesce da 300 g alle 4-5 ore per pesce da 3 kg. Per un risultato ottimale, si consiglia di aprire il meno possibile la porta del forno durante la cottura per non disperdere il calore.
	ECO TERMOVENTILATO	Per cuocere arrosti ripieni e pezzi di carne su un ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione intermittente e delicata, per evitare che gli alimenti si asciughino eccessivamente. Con questa funzione Eco la lampadina rimane spenta durante la cottura e può essere temporaneamente riaccesa premendo il tasto di conferma. Per massimizzare l'efficienza energetica, si consiglia di non aprire la porta durante la cottura. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o 2° livello. Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.
	VENTILATO	Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Preriscaldare il forno prima di cuocere.
	TERMOVENTILATO	Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, torte). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Si consiglia di utilizzare il 2° livello per cotture su singolo ripiano. Per cotture su due ripiani, si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° livello dopo aver preriscaldato il forno.
	MAXI COOKING	Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si consiglia di girare la carne durante la cottura per una doratura più uniforme. È meglio irrorare la carne ogni tanto per evitare che si secchi.

Tabella descrizione funzioni

MANOPOLA FUNZIONI		
	GRILL	Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	TURBO GRILL	Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, ove il relativo accessorio sia presente.
	IMPOSTAZIONI	Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).
	PANE/PIZZA	Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione, sono presenti due programmi le cui impostazioni sono predefinite. Basterà soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno.
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO	Per preriscaldare il forno rapidamente.

Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Liv. (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		SÌ	2 / 3	160 - 180	30 - 90	Tortiera su griglia
		SÌ	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		SÌ	3	160 - 200	30 - 85	Leccarda/piastra dolci o tortiera su griglia
		SÌ	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti/Tortine		SÌ	3	170 - 180	15 - 45	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Liv. 4: griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Bignè		SÌ	3	180 - 200	30 - 40	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Meringhe		SÌ	3	90	110 - 150	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	90	130 - 150	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Pane/Pizza/ Focaccia		SÌ	1 / 2	190 - 250	15 - 50	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	190 - 250	20 - 50	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Pane		SÌ	2	180 - 220	30 - 50	Leccarda/piastra dolci o griglia
Pizza		SÌ	2	220 - 250	15 - 30	Leccarda/piastra dolci
Pizze surgelate		YES	3	250	10 - 15	Liv. 3: leccarda/piastra dolci o griglia
		SÌ	1 - 4	250	10 - 20	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Torte salate (torta di verdura, quiche)		SÌ	3	180 - 190	40 - 55	Tortiera su griglia
		SÌ	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Vol-au-vent/Salatini di pasta sfoglia		SÌ	3	190 - 200	20 - 30	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Lasagna/Pasta al forno/Cannelloni/ Sformati		SÌ	3	190 - 200	45 - 65	Leccarda o teglia su griglia
Agnello/Vitello/ Manzo/Maiale 1 kg		SÌ	3	190 - 200	80 - 110	Leccarda o teglia su griglia

Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Liv. (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pollo/Coniglio/Anatra 1 Kg		SÌ	3	200 - 230	50 - 100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino/Oca 3 kg		SÌ	2	190 - 200	80 - 130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno/al cartoccio (filetto, intero)		SÌ	3	180 - 200	40 - 60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		SÌ	2	180 - 200	50 - 60	Teglia su griglia
Pane tostato		–	5	3 (alta)	3 - 6	Griglia
Filetti di pesce/Bistecche		–	4	2 (media)	20 - 30	Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce/Spiedini/ Costine/Hamburger		–	5	2 - 3 (media-alta)	15 - 30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 kg		–	2	2 (media)	55 - 70	Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura)
						Liv. 1: leccarda con acqua
				3 (alta)	60 - 80	Liv. 2: girarrosto (se presente)
						Liv. 1: leccarda con acqua
Roast Beef al sangue 1 kg		–	3	2 (media)	35 - 50	Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello/Stinchi		–	3	2 (media)	60 - 90	Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate arrosto		–	3	2 (media)	35 - 55	Leccarda/piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		–	3	3 (alta)	10 - 25	Leccarda o teglia su griglia
Lasagna & Carni		SÌ	1 - 4	200	50-100	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Carni & Patate		SÌ	1 - 4	200	45 - 100*	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pesce & Verdure		SÌ	1 - 4	180	30 - 50*	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Arrosti di carne ripieni		–	3	200	80 - 120*	Leccarda o teglia su griglia
Tagli di carne (coniglio, pollo, agnello)		–	3	200	50 - 100*	Leccarda o teglia su griglia

* Il tempo di cottura è approssimativo. Gli alimenti possono essere estratti dal forno prima o dopo, in base alle preferenze personali.

Ricette testate

(conformemente alla normativa IEC 60350-1:2011-12 e DIN 3360-12:07:07)

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Liv. (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori e note*
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscotti di pasta frolla		SÌ	3	170	15 - 25	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	150	25 - 35	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda/piastra dolci
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Piccoli dolci (Small cakes)		SÌ	3	170	20 - 30	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	160	25 - 35	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda/piastra dolci
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Pan di spagna senza grassi		SÌ	2	170	30 - 40	Tortiera su griglia
		SÌ	1 - 4	160	35 - 45	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
2 Torte di mele (Apple pie)		SÌ	2 / 3	185	70 - 90	Tortiera su griglia
		SÌ	1 - 4	175	75 - 95	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Pane tostato** (Toast)		–	5	3 (alta)	3 - 6	Griglia:
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Burgers**		–	5	3 (alta)	18 - 30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 4: leccarda con acqua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Torta di mele, torta nella teglia (Apple cake, yeast tray cake)		SÌ	3	180	30 - 40	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	160	55 - 65	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda/piastra dolci
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Arrosto di maiale		–	2	170	110 - 150	Liv. 2: leccarda
DIN 3360-12:07 appendice C						
Torta piatta (Flat cake)		SÌ	3	170	35 - 45	Leccarda/piastra dolci
		SÌ	1 - 4	160	40 - 50	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda/piastra dolci

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature ideali per ottenere i risultati migliori con qualsiasi tipo di ricetta. Nel caso si volesse eseguire una cottura in ventilato su un singolo livello si consiglia di utilizzare il secondo ripiano e la stessa temperatura suggerita per il "TERMOVENTILATO" su più livelli.

* Se non sono in dotazione, gli accessori possono essere acquistati presso il Servizio Assistenza.

** Per grigliare si consiglia di lasciare 3-4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l'estrazione.

Le indicazioni fornite nella tabella sono intese senza l'uso di guide laterali.
Classe di efficienza energetica (in conformità alla EN 60350-1:2013-07)
Usare la tabella per effettuare le prove.

Consigli d'utilizzo e suggerimenti

Come leggere la tabella di cottura
La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente
Utilizzando la funzione "TERMOVENTILATO" è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci
- Cuocere i dolci delicati con la funzione "Statico" su un solo ripiano. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se una torta lievitata è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carne
- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della teglia inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)
Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Consigli d'utilizzo e suggerimenti

Pizza
Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione (solo in alcuni modelli)
Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 Kg è di circa un'ora.

FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
02/15

400010768106